

JĘZYK ANGIELSKI - Małgorzata Dydyk

Email: mdydyk@interia.pl

10 TYDZIEŃ LEKCJI ZDALNYCH

11.05.2020 r. – 15.05.2020 r.

III T – j.angielski – zawodowy

How to start a short order restaurant.

!!!! ZADANIE : Do ex.1-3 p.155-156 in your book, please.

Send your work till 20.05.2020 r. (Proszę przesać prace do 20.05.2020r.)

Otwarcie restauracji i kawiarni w 18 krokach – koszty, sanepid i porady

- 1. Pieniądze na otwarcie restauracji**
- 2. Zdobyć wiedzę o prowadzeniu knajpy**
- 3. Namiary na hurtownie gastronomiczne**
- 4. Napisanie biznesplanu restauracji / kawiarni**
- 5. Stworzenie harmonogramu otwarcia lokalu**
- 6. Znalezienie idealnego lokalu pod restaurację**
- 7. Założenie firmy w CEIDG**
- 8. Budowa strategii promocji lokalu**
- 9. Zlecenie wykonania dokumentacji GMP/GHP lub HACCP**
- 10. Zakup wyposażenia gastronomii**
- 11. Remont lokalu pod restaurację / kawiarnię**
- 12. Odbiór lokalu przez Sanepid**
- 13. Złożenie zamówienia w hurtowni gastronomicznej**
- 14. Zdobyć koncesji na alkohol**

15. Zatrudnienie pracowników do lokalu

16. Muzyka – z ZAIKS czy bez?

17. Ubezpiecz lokal

18. Oficjalne otwarcie restauracji / kawiarni

<https://www.niepoddawajcie.pl/otwarcie-kawiarni-restauracji/>

Pozdrawiam